

学校関係者評価委員会議事録

1 日時および場所

日時 令和4年6月29日(水) 午後2時～4時

場所 学校法人コアトレース 2階会議室

2 出席者

	氏名	所属	選出区分
学校関係者評価委員	米田 勝彦	特別養護老人ホーム鶴亀ながい 理事 施設長	企業・ 業界団体
	狩野 美紀雄	盛岡ターミナルビル株式会社 ホテルメトロポリタン盛岡 総料理長	企業・ 業界団体
	藤原 留美	菜園調理師専門学校 卒業生	卒業生
学校関係者	久保 榮子	菜園調理師専門学校 校長	
	小林 真巳	菜園調理師専門学校 副校長	
	山田 英里	菜園調理師専門学校 教務主任	

3 議事次第

- (1) 開会
- (2) 学校長挨拶 校長 久保榮子
- (3) 委員長・副委員長選出
- (4) 自己点検・評価報告 副校長 小林
- (5) その他
- (6) 閉会 副校長 小林

4 議事録

(1) 開会

小林副校長により開会が宣言された。

(2) 校長挨拶（要旨）

令和4年度は、中止をしていた学校行事も徐々に再開をしている。2年生は、6月に初めての調理校外実習に出て、貴重な経験をさせて頂いた。受け容れて頂いた企業様には、大変感謝をしている。本日は令和3年度の自己点検評価をご報告し、皆様からご意見を頂き、より質の高い教育が出来るように務めていきたい。

(3) 委員長・副委員長 選出

委員長に米田勝彦氏、副委員長に狩野美紀雄氏が推挙され、満場一致で承認された。

(4) 自己点検・評価報告、質疑応答

令和3年度自己点検・評価について、菜園調理師専門学校小林副校長より資料に基づき報告があり、質疑に応答した。

基準1 教育理念・目的・育成人材像等

- ・学校の特色として、『心の教育』を行っている。その成果として、就職率100%が達成できていると説明があった。
⇒菜園調理師専門学校は、礼儀正しい生徒が多い。また調理校外実習では、単純作業であっても真面目に行っていた。今後も生徒に対し、礼儀や仕事に対する心構え等を指導して頂きたい。(狩野 委員)

基準2 学校運営

- ・運営方針は、学園の運営指針・事業計画に則り、定められている。課題・問題点等が判明した場合には学園及び学校全体で協議の上改善に努めていると説明があった。
⇒今後、他分野（介護や医療分野）との協力も検討してみてはどうか。(米田 委員)

基準3 教育活動

- ・カリキュラムは、5分野（西洋料理、日本料理、中国料理、給食、製菓製パン）を軸として、構成し、指導を行っている。また、令和4年度より給食の外部講師を招いての実習を行っている。教員の資質向上のために、オンラインセミナー等を活用していると説明があった。
⇒給食を強化しているのであれば、保育園や学校などを想定した食育にも力を入れてはどうか。単に資格をとるのではなく、在学中に経験できれば、卒業後も役に立つのではないかと。(藤原 委員)
⇒給食分野への需要が高まっているのであれば、その分野の専門家を招くのは良いことであるので、継続して頂きたい。(狩野 委員)

⇒勉強会などは、コロナ禍で中止となるところが多い。オンラインセミナー等を活用するのは良いと思う。(藤原 委員)

基準4 教育成果

- ・就職率向上に向けて取組みを強化している。その結果、令和3年度の就職希望者の内定率は100%であったと説明があった。
⇒給食への就職率の高さが、際立っている。今後も就職率向上のため、取り組んでいただきたい。(藤原 委員)

基準5 生徒支援

- ・就職指導に関して、生徒への支援体制をしっかりと整備している。特に、長期委託訓練で来ている生徒は、社会人経験があることから自身の価値観が強く、就職指導が難航する傾向にあるが、就職に導いてきた。また、生徒相談は、日々の教育活動の中で担任を中心に個別の状況を把握し、教員間で必ず情報を共有していると説明があった。
⇒初めて、調理校外実習を受け入れた。生徒は、就職を意識し実習に臨んでいたと感じる。今後も、就職に繋がる指導を継続していただきたい。(米田 委員)

基準6 教育環境

- ・調理校外実習は、令和3年度は2年次生のみ行うことが出来た。コロナ禍での実習だったため、開始2週間前からアルバイト禁止や、行動歴を記入等、感染症対策を講じたと説明があった。
⇒生徒の人数に対して、調理校外実習の受け入れ先が多くあるのは、菜園調理師専門学校の魅力になるのではないかと検討していただきたい。(米田 委員)

基準7 募集と受入

- ・生徒募集活動は、誇大広告・宣伝等を一切することなく、公正・公平に情報を提供し、公明正大な募集活動を展開していると説明があった。
⇒菜園調理師専門学校の強みや、他校との違いを募集活動に活かしていただきたい。(米田 委員)

基準8 財務

- ・年度予算は、教育現場からヒアリングを行った上で立案され、理事会・評議員会で承認を受けている。また、岩手県からの長期委託訓練生も多数受入れを行っているとの説明があった。

基準9 法令等の遵守

- ・教育基本法及び学校教育法、調理師養成施設設置基準等の関係法令を遵守し、総じて適切な運営がなされているとの説明があった。

基準 10 社会貢献

- ・中学生の総合学習等の受け入れは、コロナウイルスの流行状況も考慮しながら、受入れを行い、職業理解につなげていると説明があった。

(6) 閉会（要旨）

- ・本委員会で頂いたご意見を参考に、今後の学校作りに活かしていきたい。
- ・今後も、良いものは残し、時代とともに変化が必要なことには、真摯に向き合いながら、実践力となりうる調理の専門家を育成していきたい。

以上